

Rosso di Montalcino

DOC, Rosso di Montalcino
par Capanna di Cencioni



Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
Aromatique et charnu

Vin offrant une belle complexité et facile à accorder avec une grande variété de mets.

Caractéristiques

- Macération des peaux pendant 18-20 jours
- Fermentation en tonneaux de chêne de Slovénie
- Élevage en tonneaux de 20-32 HL pendant 6-10 mois
- Élevage en bouteille pendant au moins 4 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis translucide
- **Nez:** notes de fruits rouges, d'épices et de vanille
- **Bouche:** équilibré par ses notes fruités et ses tannins soyeux



100% Sangiovese



Argile



10-15 ans



18°C



14.5%



Pâtes à la viande
Charcuterie | Fromage

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com